ZANUSSI

OVN

INBYGGNADSUGN

STEKEOVN

UUNILLE

ZOU 334

BRUGSANVISNING - BRUKSANVISNING - BRUKSANVISNING - KÄYTTÖOHJE

DK SE NO FIN

⚠ Viktige opplysninger

Disse advarslene gis av hensyn til den generelle sikkerhet. Les dem nøye før apparatet installeres, og før du tar det i bruk!

Installering

- Alt teknisk arbeid som kreves for å installere apparatet må bare utføres av en autorisert installatør i samsvar med gjeldende regler og forskrifter.
- Det er **farlig** å endre på apparatets tekniske egenskaper.
- Når du har fjernet all emballasje fra apparatet, må du kontrollere at det er uskadet, og at den elektriske ledningen er i perfekt stand. Er dette ikke tilfellet, må du ta kontakt med forhandleren før du fortsetter med installeringen.

Barns sikkerhet

- Dette apparatet er konstruert for å bli betjent av voksne eller barn under oppsyn. Små barn MÅ IKKE få lov til å fikle med bryterne eller leker nær eller med ovnen.
- Enkelte deler på dette apparatet kan bli svært varme når apparatet er i bruk. Barn bør derfor ALLTID holdes på avstand inntil ovnen har kjølt av.

Under bruk

- Apparatet er utelukkende konstruert for tilberedning av matvarer og MÅ IKKE brukes til andre formål.
- Sørg for at alle bryter står på AV når apparatet ikke er i bruk.
- Hvis du tilkobler elektriske apparater til en stikkontakt i nærheten av ovnen, må du sikre deg at de elektriske ledningene ikke kommer i kontakt med ovnen og holde dem tilstrekkelig langt borte fra varme deler på ovnen.
- Ovnen blir svært varm når den er i bruk, og varmen sitter igjen lenge etter at den er slått av. Pass på så du ikke kommer i berøring med varmeelementene inne i ovnen.
- **Stå alltid litt vekk fra ovnen når du skal åpne ovnsdøren under stekingen eller når steketiden er ute, slik at eventuell damp eller varme som har samlet seg, kan slippe ut.**
- Avbryt strømforsyningen til apparatet hvis det er defekt.
- Etterlat ikke kokekar med matrester, f.eks. fett eller olje, i eller på apparatet. Det kan medføre skader dersom apparatet utilsiktet blir slått på.
- Sørg for at det alltid er en langpanne på plass til å samle opp fettet når ovnen brukes til grilling eller steking av kjøtt. Ha litt vann i langpannen for å unngå røyk og ubehagelig lukt.
- Bruk alltid ovnshansker når du skal fjerne panner fra ovnen.
- Av hensyn til hygiene og sikkerhet bør apparatet alltid holdes ordentlig rent. Fettsøl og matrester kan forårsake brann.
- Avbryt strømforsyningen til apparatet før du gjør det rent eller foretar vedlikeholdsarbeid på det.
- Visse deler av apparatet er dekket av en støtdempende plastfolie. Fjern denne folien før du tar ovnen i bruk.
- Denne ovnen, også benkeskapmodeller som er beregnet på sammenkobling med en koketopp, er beregnet på 230 Volt nettspenning. Ovnen kan tilkobles et 230 Volt nett énfaset eller trefaset.
  Den kan også tilkobles et 400 Volt nett MED nullleder. Oven må IKKE tilkobles et 400 Volt nett uten null-leder. Dette vil ødelegge produktet og kan medføre fare!
- Produsenten fralegger seg ethvert ansvar dersom noen av disse sikkerhetsanvisningene ikke blir fulgt.

Service

- Forsøk under ingen omstendigheter å reparere apparatet selv. Reparasjoner utført av ukyndige personer kan medføre skader og få alvorlige konsekvenser. Henvend deg til ditt lokale servicesenter. Be om at det bare brukes originale reservedeler.

Miljøvern

- Fjern alle emballasjematerialer på en sikker og miljømessig forsvarlig måte når apparatet er ferdig installert.
- Når apparatet skal kastes, må det frakobles og gjøres ubrukelig ved å klippe over strømledningen.

Det er viktig at denne bruksanvisningen oppbevares sammen med apparatet slik at du har mulighet for å slå opp i den senere. Dersom du selger apparatet eller overdrar det til andre, må du sikre deg at den nye eieren også får bruksanvisningen slik at vedkommende kan sette seg inn i apparatets funksjoner og de relevante advarslene.

Symboler i bruksanvisningen

Disse symbolene er brukt i teksten som veiledning:

⚠ Sikkerhetsanvisninger

☞ Trinn for trinn-betjeningsinstruksjoner

ⓘ Råd og tips

Miljøopplysninger

CE Apparatet overholder følgende EØS-direktiver:
73/23 – 90/683 (Lavspenningsdirektivet);
89/336 (EMC-direktivet);
93/68 (generelle direktiver) og senere endringer.

Innhold

For brukeren

Viktige opplysninger	26
Beskrivelse av ovnen	27
Når ovnen installeres første gang	29
Betjening av ovnen	30
Steke-/baketabeller	31
Rengjøring og vedlikehold	33
Feilsøkingsskjema	34
Teknisk service	35

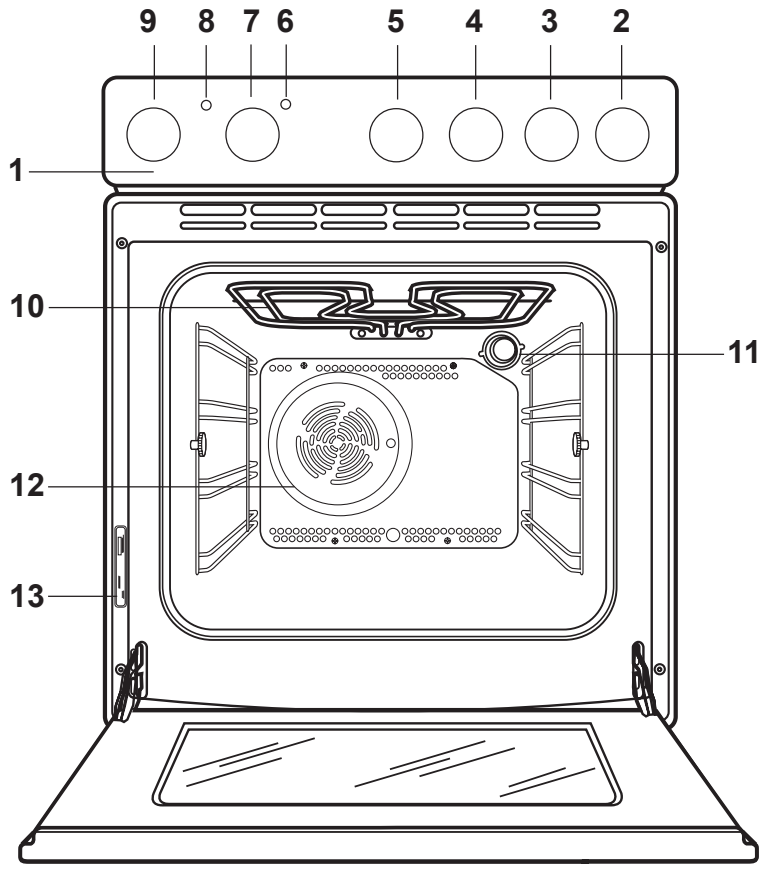
For installatøren

Tekniske spesifikasjoner	36
Installering	37
Elektrisk tilkobling	38

PRODUSENT:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLì (Italy)

Beskrivelse av ovnen



1. Panel
2. Bryter for fremre høyre kokesone
3. Bryter for bakerste høyre kokesone
4. Bryter for bakerste venstre kokesone
5. Bryter for fremre venstre kokesone
6. Ovnskontrollampre
7. Ovnsfunksjonsvelger
8. Termostatkontrollampe
9. Termostatinnstillingsvelger
10. Grill
11. Ovnslampe
12. Varmluft vifte
13. Dataskilt

Beskrivelse av ovnen

Ovnsfunksjonsvelger (Fig. 1)

Funksjonsvelgeren kan ha følgende symboler og funksjoner:

Ovnslampe – ovnslyset er slått på uten at andre ovnsfunksjoner er aktivert

Tradisjonell ovn – både over- og undervarme sikrer jevn varmefordeling inne i ovnen.

Overvarme – varmen kommer bare fra det øvre varmeelementet.

Undervarme – varmen kommer bare fra det nedre varmeelementet.

Kun innerste grillelement – kan brukes til grilling av mindre mengder.

Dobbelt grill – hele grillelementet brukes. Anbefales til større kjøttstykker.

Varmluftsovn – her kan du steke eller steke og bake samtidig på alle hyller uten at det påvirker smaken. Kan også brukes til å tine opp frosne matvarer.

Tinefunksjon – denne funksjonen er beregnet på tining av frosne matvarer.

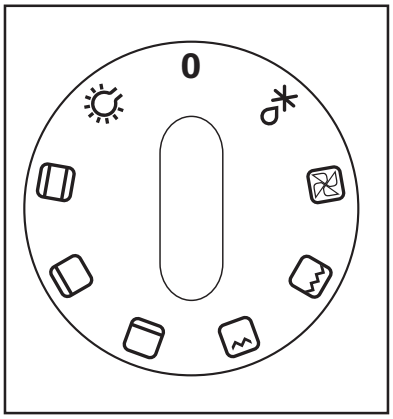


Fig. 1

Termostatinnstilling (Fig. 2)

Skru termostaten med klokka for å velge temperaturer mellom 50°C og max (250 °C).

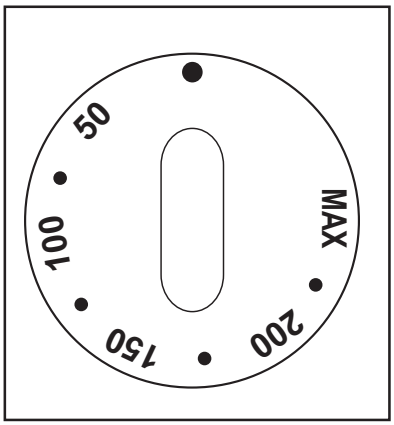


Fig. 2

Termostatkontrollampe (°C)

Når ovnstemperaturen er valgt, vil termostatlampen lyse og fortsette å lyse til ovnen har nådd innstilt temperatur. Deretter vil lampen bli slått av og på sammen med termostaten og vise hvordan temperaturen holdes.

Ovnskontrollampe

Denne lampen lyser når et varmeelement er aktivert.

Bryterknapper for kokeplater

Bryterknappene for kokeplatene er vist på Fig. 3. Varmen for platene kan reguleres med 7-trinn.
0 = Av
1 = Minimum varme
3 = Maksimum varme

Trinnene imellom 1 og 3 gir økende varme

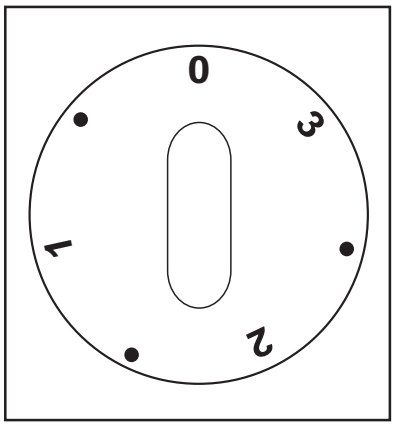


Fig. 3

Dobbel soner

Denne type soner finnes kun på enkelte modeller.
Dersom du ønsker at sonen skal fungere som en stor sone (som den største sirklen på markeringen på keramikk glasset), dreies knappen litt forbi max (3) og deretter tilbake til ønsket instilling.
Dersom du ønsker at sonen skal være liten (som den minste sirkelen på markeringen på keramikk glasset), dreies knappen til ønsket instilling.

Forlat aldri komfyren når du steker eller koker med olje eller fett, da dette lett kan føre til brann.

Sikkerhetstermostat

Ovnen er utstyrt med en sikkerhetstermostat. Hvis hovedtermostaten svikter og det oppstår overoppheting, vil sikkerhetstermostaten avbryte strømforsyningen til apparatet. Dersom dette skjer, må du henvende deg til ditt lokale servicesenter. Forsøk under ingen omstendigheter å reparere apparatet selv.

Når ovnen installeres første gang

Vask også hyllene og langpannen før ovnen brukes til tilberedning for første gang.

Når ovnen har blitt installert:
a) sett termostaten på max (250 °C) og sett ovnsfunksjonsvelgeren på tradisjonell ovn ( )
b) la ovnen varme opp i tom tilstand i ca. 45 minutter;
c) lukk opp et vindu for å lufte ut.

Denne første gangen kan ovnen avgi en ubehagelig lukt.

Dette er helt normalt og skyldes belegg fra produksjonsprosessen.
Når denne operasjonene er gjennomført, må ovnen få tid til å kjøle av. Rengjør deretter ovnsrommet med en myk klut vridd opp i varmt såpevann.

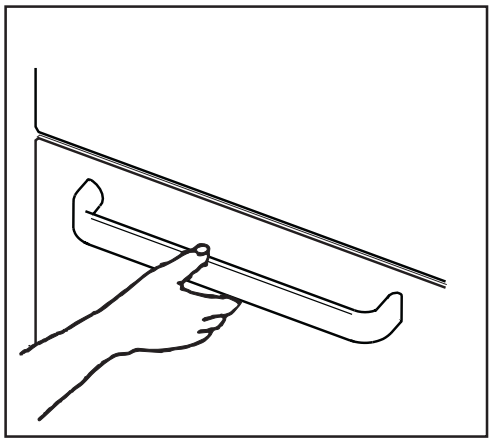


Fig. 4

Lukk opp ovnsdøren. Ta alltid tak i midten av dørhåndtaket (Fig. 4).

Betjening av ovnen

All tilberedning skal skje med ovnsdøren lukket.

Ovnen er utstyrt med et spesielt system som sørger for naturlig sirkulering av luft og en konstant resirkulering av damp.
Med dette systemet er det mulig å steke med mye damp i ovnen, slik at rettene blir myke inni og får en sprø overflate. I tillegg reduseres steketiden og strømforbruket til et minimum. Ved steking kan det dannes damp som slår utover når ovnsdøren åpnes. Dette er helt normalt.
Du må imidlertid alltid stå litt vekk fra ovnen når du skal åpne ovnsdøren under stekingen eller når steketiden er ute, slik at eventuell damp eller varme som har samlet seg, kan slippe ut.

Tradisjonell ovn

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det tilsvarende symbolet (), og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur. Hvis en rett krever mer varme ovenfra eller fra bunnen, flyttes hyllen opp eller ned etter behov, eller ovnsfunksjonsvelgeren settes på (bare overvarme) eller (bare undervarme).

Varmluftsovn

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det tilsvarende symbolet (), og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur. Viften sitter bak bakpanelet og sirkulerer den varme luften inne i ovnen.
Hvis du har bruk for å tilberede mer enn én rett samtidig i varmluftsovnen, setter du hyllene på første og tredje nivå fra bunnen (se Fig. 5).
Hvis du tilbereder bare én rett i varmluftsovnen, bør du bruke de lavere nivåene, da det gir best resultater.

Grilling

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det aktuelle symbolet (eller), og sett termostatvelgeren på ønsket temperatur. På innstillingen vil du få jevn oppvarming over hele rettens overflate.
Ved grilling av kjøtt eller fisk skal stykkene smøres med litt olje og legges på trådhyllen. Hyllehøyden avhenger av tykkelsen på stykkene.
Sett alltid inn langpannen med litt vann i på den nederste skinnen for å unngå røyk og ubehagelig lukt.

Tining

Sett ovnsfunksjonsvelgeren på det tilsvarende symbolet ( ), og sett termostatvelgeren på AV (symbol: •). Ovnsviften går uten oppvarming og sirkulerer luften ved romtemperatur inne i ovnen. Dette får matvarene til å tine mye fortere.

- BRUK ALLTID **grillhansker** når du skal sette inn eller ta ut mat i ovnen.
- Temperaturen inne i ovnen kan komme opp i 250°C. Sørg for at du alltid bruker ovnsfaste former og fat i ovnen.
- Sett ikke panner, former eller aluminiumsfolie direkte på bunnen av ovnen. Det kan medføre overoppheting som kan påvirke ovnens funksjon og skade ovnsemaljen.
- Tilberedning med **olje eller fett** må bare skje under konstant oppsyn, da denne typen matvarer kan ta fyr hvis den varmes opp for kraftig. Av samme grunn må du være forsiktig når du skal sette inn eller ta ut mat i ovnen slik at olje eller fett ikke drypper ned i bunnen av ovnen. Hvis det skjer, må du rengjøre ovnen grundig for å unngå ubehagelig lukt eller røyk.

Når maten varmes opp, utvikles det damp på samme måte som hvis du koker vann i en kjele. Når dampen kommer i kontakt med ovnsglasset, kondenseres den og legger seg som dråper på glasset. Dette er helt normalt og betyr ikke at det er noe galt med ovnen. Vi anbefaler at du tørker bort eventuell kondens etter hver tilberedning.

Råd og tips om tilberedning av fisk og kjøtt

Du kan legge kjøtt i ildfaste fat eller direkte på trådhyllen. I det siste tilfellet må du huske å plassere en langpanne med litt vann i på nederste nivå. Langpannen vil hindre at smeltet fett drypper ned i bunnen av ovnen. Lyst kjøtt, fjærkre og all slags fisk skal bare ha mellomhøy tilberedningstemperatur (mellom 150 og 175 °C). Hvis du skal steke rødt kjøtt (lett brun på utsiden og mindre stekt inne i) er en høyere temperatur (mellom 200 og 250 °C) i relativt kort tid å anbefale.

Råd og tips om baking

Kaker skal normalt ha en mellomhøy baketemperatur mellom 150 og 200°C. En kort forvarming av ovnen (ca. 10 minutter) anbefales til baking av kaker. Når bakingen er begynt, skal ovnsdøren holdes stengt i hele bakeperioden. Sjekk resultatet gjennom glasset i ovnsdøren.

Råd og tips om grilling

Hvis du skal grille kjøtt eller fisk, skal trådhyllen smøres med litt olje og maten legges direkte på denne.
Under grilling kommer varmen bare fra det øvre varmeelementet. Derfor må du justere nivået i ovnen avhengig av kjøttets eller fiskens tykkelse. Husk alltid å sette inn en langpanne med litt vann i på nederste nivå.

Advarsel! – Du må ikke forsøke å sette gjenstander i bunnen av ovnen. Bunnen må heller ikke dekkes med aluminiumsfolie mens stekingen pågår, da dette kan skade de emaljerte flatene og maten du skal steke. Kasseroller, ildfaste former og aluminiumsfolie skal alltid plasseres på stigene i ovnen.

Advarsel! – Vær forsiktig når du skal sette risten eller langpannen inn i ovnen eller ta dem ut igjen, slik at du ikke skader ovnens innvendige emaljerte flater.

Steke-/baketabeller

Tradisjonell ovn og varmluftsovn

VEKT (g)	RETT	Tradisjonell ovn		Varmluftsovn		Tilberednings-tid minutter	NOTATER
		Nivå	temp. °C	Nivå	temp. °C		
	KAKER						
	Sammenpisket deig	2	170	2 (1 og 3)*	160	45 ~ 60	I kakeform
	Mørdeig	2	170	2 (1 og 3)*	160	20 ~ 30	I kakeform
	Ostekake	1	160	2	150	60 ~ 80	I kakeform
	Eplekake	1	180	2 (1 og 3)*	170	40 ~ 60	I kakeform
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Mørdeigsterte m/syltetøy	2	175	2 (1 og 3)*	160	30 ~ 40	
	Fruktkake	1	175	1	160	45 ~ 60	I brødform
	Sukkerbrød	1	175	2 (1 og 3)*	160	30 ~ 40	I kakeform
	Engelsk julekake	1	170	1	160	40 ~ 60	I kakeform
	Plumkake	1	170	1	160	50 ~ 60	I brødform
	Småkaker	2	175	2 (1 og 3)*	160	25 ~ 35	På stekebrett
	Kjeks	2	160	2 (1 og 3)*	150	20 ~ 30	På stekebrett
	Marengs	2	100	2 (1 og 3)*	100	90 ~ 120	På stekebrett
	Boller	2	190	2 (1 og 3)*	180	12 ~ 20	På stekebrett
	Vannbakkels	2	200	2 (1 og 3)*	190	15 ~ 25	På stekebrett
	BRØD OG PIZZA						
1000	Fint brød	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 stk.
500	Grovt brød	1	190	1	180	30 ~ 45	I brødform
500	Rundstykker	2	200	2 (1 og 3)*	175	20 ~ 35	6-8 stk.
250	Pizza	1	210	2 (1 og 3)*	190	15 ~ 30	I paiform
	PAIER						
	Pastapai	2	200	2 (1 og 3)*	175	40 ~ 50	I form
	Grønnsakspai	2	200	2 (1 og 3)*	175	45 ~ 60	I form
	Quiche	1	200	2 (1 og 3)*	180	35 ~ 45	I form
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	I form
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	I form
	KJØTT						
1000	Storfe	2	190	2	175	50 ~ 70	På rist
1200	Svin	2	180	2	175	100 ~ 130	På rist
1000	Kalv	2	190	2	175	90 ~ 120	På rist
1500	Engelsk roastbiff						
1500	rosa	2	210	2	200	50 ~ 60	På rist
1500	gjennomstekt	2	210	2	200	60 ~ 70	På rist
1500	godt stekt	2	210	2	200	70 ~ 80	På rist
2000	Svinebog	2	180	2	170	120~ 150	Med svor
1200	Svineskank	2	180	2	160	100 ~ 120	2 stk.
1200	Lam	2	190	2	175	110 ~ 130	Lår
1000	Kylling	2	190	2	175	60 ~ 80	Hel
4000	Kalkun	2	180	2	160	210 ~ 240	Hel
1500	And	2	175	2	160	120 ~ 150	Hel
3000	Gås	2	175	2	160	150 ~ 200	Hel
1200	Kanin	2	190	2	175	60 ~ 80	Oppdelt
1500	Hare	2	190	2	175	150 ~ 200	Oppdelt
800	Fasan	2	190	2	175	90 ~ 120	Hel
	Kjøttpudding	2	180	2	160	40 ~ 60	I brødform
	FISK						
1200	Ørret/havkaruss	2	190	2 (1 og 3)*	175	30 ~ 40	3-4 fisker
1500	Tunfisk/laks	2	190	2 (1 og 3)*	175	25 ~ 35	4-6 fileter

Steketemperaturene er kun veiledende. Det kan være nødvendig å stille temperaturen høyere eller lavere alt etter hvordan en ønsker maten. Steketiden i tabellene inkluderer ikke forvarming av ovnen.
Steketidene i tabellen inkluderer ikke forvarming av ovnen. Vi anbefaler at ovnen forvarmes i ca. 10 minutter før steking.

(*) Dersom du har behov for å steke flere retter samtidig, anbefaler vi at du plasserer rettene på de rillene som er oppgitt i parentes.

Grilling

RETT	Mengde		Grilling		Tilberednings-tid (minutter)	
	Stk.	Vekt	Nivå 4 3 2 1	temp. °C	Overside	Underside
Tournedos	4	800	3	maks	12 ~ 15	12 ~ 14
Biff	4	600	3	maks	10 ~ 12	6 ~ 8
Pølser (engelske)	8	—	3	maks	12 ~ 15	10 ~ 12
Svinekoteletter	4	600	3	maks	12 ~ 16	12 ~ 14
Kylling (delt i to)	2	1000	3	maks	30 ~ 35	25 ~ 30
Kebab	4	—	3	maks	10 ~ 15	10 ~ 12
Kylling (bryst)	4	400	3	maks	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	maks	10 ~ 15	8 ~ 10
Fisk (fileter)	4	400	3	maks	12 ~ 14	10 ~ 12
Smørbrød	4-6	—	3	maks	5 ~ 7	—
Ristet brød	4-6	—	3	maks	2 ~ 4	2 ~ 3

Steketemperaturene er kun veiledende. Det kan være nødvendig å stille temperaturen høyere eller lavere alt etter hvordan en ønsker maten. Steketiden i tabellene inkluderer ikke forvarming av ovnen.

Steketidene i tabellen inkluderer ikke forvarming av ovnen. Vi anbefaler at ovnen forvarmes i ca. 10 minutter før steking.

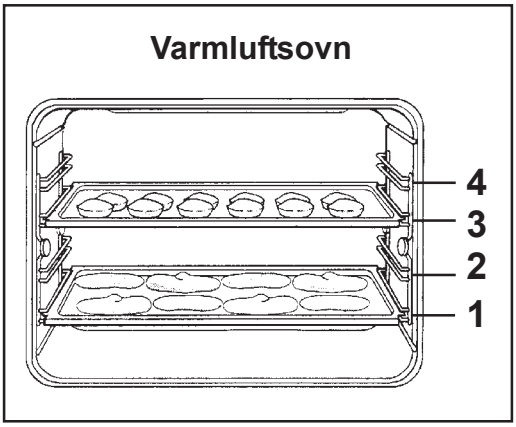


Fig. 5

Rengjøring og vedlikehold

Rengjøring generelt

Avbryt strømforsyningen til apparatet og la det få lov til å kjøle av før du gjør det rent eller foretar vedlikeholdsarbeid på det.

- La alltid ovnen få kjøle ned før du begynner på rengjøringen.
- Hvis du bruker sprayprodukter, må du passe på at du ikke sprøyter direkte på varmeelementene eller på termostatføleren.
- Bruk ikke skurende midler, stålull eller rensemidler som bleker, da de kan skade emaljen og glasset i ovnsdøren.

Ovnsrommet

Det emaljerte ovnsrommet rengjøres best mens ovnen fortsatt er varm. Det anbefales å tørke av ovnen med en myk klut vridd opp i varmt såpevann hver gang ovnen har vært i bruk. Fra tid til annen vil det imidlertid være nødvendig å foreta en mer grundig rengjøring med en spesiell ovnsrens.
Spesielt harde flekker kan fjernes med stålull og litt varm eddik.

Hvis du koker eller sylter frukt, kan overkok dryppe ned i bunnen av ovnen. Det inneholder fruktsyre og lager flekker som kan være vanskelige å fjerne. De kan gjøre emaljen matt, men har ikke noen betydning for ovnens funksjon. For å unngå at disse flekkene brenner seg fast neste gang du bruker ovnen, bør du rengjøre ovnsrommet grundig etter at du har kokt frukt.

Ovnsdøren og tetningslisten

Vi anbefaler at du tar av ovnsdøren før du gjør den ren.

☞ Gå frem på følgende måte:

a) lukk opp ovnsdøren helt;
b) finn hengslene som holder døren på ovnen (Fig. 6);
c) lås dem opp og drei på de små armene som sitter i de to hengslene (Fig. 6);
d) ta tak i døren i venstre og høyre side og lukk den halvveis igjen;
e) trekk deretter ovnsdøren forsiktig av hengslene (Fig. 6);
f) legg den på en plan flate.

Rens bare glasset i ovnsdøren med varmt vann og en myk klut. Når døren er gjort ren, kan du sette den på igjen ved å gå frem i motsatt rekkefølge.

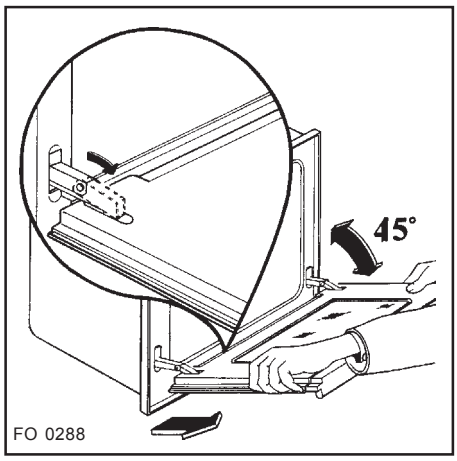


Fig. 6

Ovnsdørens tetningslist

Det er viktig at tetningslisten slutter tett rundt hele døråpningen for at ovnen skal fungere korrekt.

- Sjekk med jevne mellomrom at tetningslisten er i orden. Om nødvendig kan den rengjøres med ikke-slipende rengjøringsmidler.
- Dersom tetningslisten er skadet, må du henvende deg til ditt lokale servicesenter. Bruk ikke ovnen før den har blitt reparert.

Modeller av rustfritt stål eller aluminium:
Vi anbefaler at du rengjør ovnsdøren kun med en våt svamp, og at du deretter tørker av den med en myk klut. Du må aldri bruke stålull, skuremidler eller etsende produkter, da de kan skade ovnens overflate. Rengjør ovnens bryterpanel på samme forsiktige måte.

Utskifting av ovnspæren

Kontrollér at strømforsyningen er avbrutt før du begynner på arbeid på ovnen.

Ovnspæren skal ha følgende egenskaper:

a) tåle temperaturer på opptil 300 °C;
b) elektrisk spenning: 230 V - 50 Hz;
c) elektrisk effekt: 25 W;
d) sokkel: E 14.

Bytt pæren på følgende måte (Fig. 7):

a) trykk inn glasset og skru det mot klokka;
b) skru ut den defekte pæren;
c) skru i ny pære;
d) skru glasset på igjen;
e) tilkobl strømforsyningen igjen.

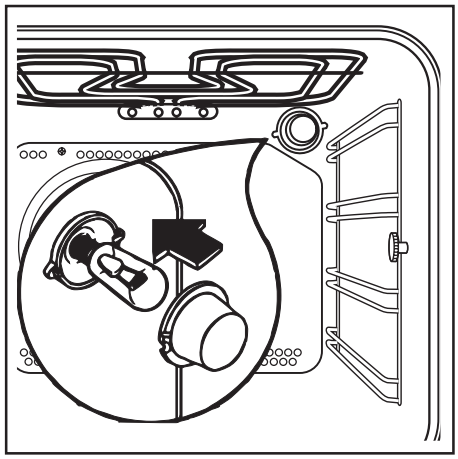


Fig. 7

Feilsøkingsskjema

Hvis apparatet ikke virker som det skal, må du gjennomføre følgende kontroller før du kontakter ditt lokale servicesenter.

SYMPTOM	LØSNING
■ Ovnen kan ikke slås på	◆Sjekk at både en ovnsfunksjon og en temperatur er valgt eller ◆Sjekk at apparatet er tilkoblet ordentlig, og at en eventuell bryter ved stikkontakten eller på strømforsyningen til ovnen er PÅ.
■ Termostatlampen lyser ikke	◆Sett termostatvelgeren på en temperatur eller ◆Sett ovnsfunksjonsvelgeren på en funksjon.
■ Ovnslampen lyser ikke	◆Sett ovnsfunksjonsvelgeren på en funksjon eller ◆Kjøp en ny ovnslyspære og be servicesenteret om å bytte den eller gjør det selv ved å følge instruksene i denne veiledningen.
■ Det tar for lang tid å tilberede rettene, eller de tilberedes for raskt.	◆Les i dette heftet under ”Betjening av ovnen”.
■ Damp og fuktighet kondenserer på matvarene og innersiden av ovnsrommet.	◆La ikke maten stå i ovnen lenger enn 15-20 minutter etter at tilberedningen er slutt.

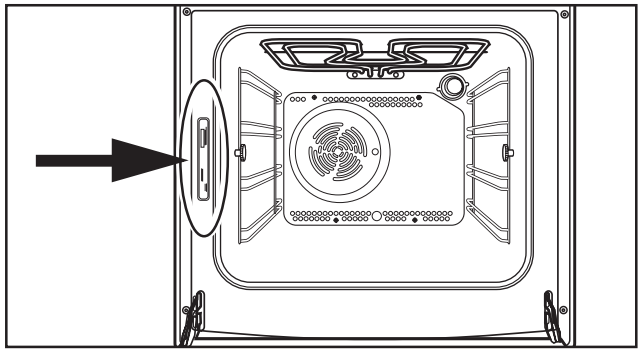
Teknisk service

Reparasjoner og inngrep på komfyren må utføres av kvalifisert elektriker. Arbeid utført av ukvalifiserte personer kan skade komfyren, og kan også føre til personskade og/eller annen materiell skade.

Hvis komfyren ikke virker som den skal, kan du selv gjøre enkelte ting for å løse problemet, se side 34. Hvis du ikke klarer å løse problemet selv, eller hvis du trenger reservedeler, må du kontakte forhandleren eller et servicefirma godkjent av oss. Vær oppmerksom på at dette vanligvis koster litt. Bruk bare reservedeler levert av slike firmaer.

Typeskiltet på høyre side av komfyren gir opplysninger om din komfyr. Skriv opplysningene opp på denne siden slik at du har dem for hånden hvis det skulle bli nødvendig å kontakte serviceverkstedet.

Modell.....
Produktnr.....
Serienr.....



Service

Ved behov for service på ditt produkt, bør du kontakte din lokale elektrohandler for å få opplysninger om vår lokale reparatør.

Du kan også ringe 81530222, eller besøke vår internettadresse www.electrolux.no der du finner frem til nærmeste reparatør.

Reservedeler

Kan bestilles på:

Telefon	22635850
Fax	22725880
Internett	post@e-serviceoslo.no

Leveringsbetingelser

Produkter solgt til forbruker i Norge, er underlagt Lov om forbrukerkjøp.

Der det inntreffer feil eller mangler som omfattes av loven innen lovens frister, utbedres dette uten omkostninger for deg. Feil eller skader som oppstår i reklamasjonstiden som er brukerbetinget eller ligger utenfor leverandørens kontroll, omfattes ikke av loven. En reparasjon vil da normalt belastes bruker.

All service/reparasjon innenfor produktets reklamasjonstid, skal utføres av serviceverksteder godkjent av leverandør. Inngrep/reparasjoner skal kun utføres av fagperson og i henhold til gjeldende forskrifter.

For ytterligere informasjon om leveringsbetingelser, be om forhandlers kjøpsinnformasjon.

Ved næringskjøp mellom to profesjonelle parter gjelder egne bestemmelser.

Tekniske spesifikasjoner

Innbyggingsåpning

Høyde	593 mm
Bredde	560 mm
Dybde	550 mm

Ovnsrommets dimensjoner

Høyde	335 cm
Bredde	405 cm
Dybde	400 cm
Volum	56 l

Varmeelementspenning

Nedre varmeelement		1000 W
Øvre varmeelement		800 W
Begge (øvre + nedre)	(1000 + 800)	1800 W
Grillelementer	enkelt	1650 W
	dobbelt	2450 W
Varmluftselement		2000 W
Varmluft vifte		30 W
Ovnslampe		25 W
Spenning (50 Hz)		230 V
Maksimal effekt (230 V – 50 Hz)		2500 W

Ovner til innbygging under benk og som kan kombineres med følgende platetopper (230 V):

- **Modell: ZC6675**
  Totaleffekt 5,8 kW
- **Modell: ZC6685**
  Totaleffekt 6,5 kW
- **Modell: ZC6695**
  Totaleffekt 6,4 kW
- **Modell: ZK630**
  Totaleffekt 7,6 kW
- **Modell: ZME 2005**
  Totaleffekt 7,0 kW

Elementspenning (50 Hz) 230 V

Samlet effekt (ovn + platetopp):
8,300 kW - 9,000 kW - 8,900 kW - 10,100 kW
9,500 kW

Installering

Disse instruksjonene er beregnet for en autorisert elektroinstallatør slik at han kan utføre installasjonen i samsvar med gjeldende regler. Innbygging og elektrisk tilkobling av apparatet må bare utføres av en faglært og autorisert installatør.

Innbygging

Det er viktig at dimensjonene på skapet som ovnen skal bygges inn i, er korrekte og at materialene rundt ovnen kan tåle temperaturøkningen.
Korrekt installering omfatter ordentlig beskyttelse mot kontakt med strømførende deler eller kun funksjonelt isolerte deler.
Alle komponenter som skal sikre slik beskyttelse, skal monteres på en slik måte at de ikke kan fjernes uten bruk av verktøy.
Vi anbefaler at ovnen ikke installeres i nærheten av kjøle- eller fryseskap, da varmen vil kunne påvirke funksjonen på disse apparatene.

Ovnens utvendige dimensjoner (Fig. 8)

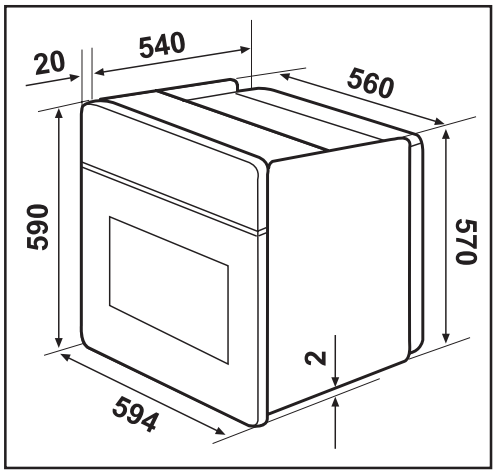


Fig. 8

Dimensjoner på åpning i benkeskap

Åpningen må ha de dimensjonene som er vist på Fig. 9.

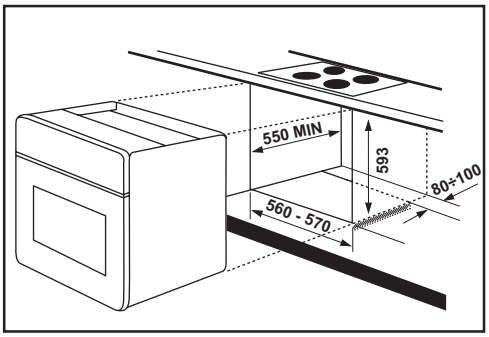


Fig. 9

Fastgjøring av ovnen til skapet

- Sett apparatet inn i åpningen i skapet.
- Lukk opp ovnsdøren og skru fast ovnen til kjøkkenskapet med fire treskruer som passer i hullene i ovnsrammen (Fig. 10).

Hvis det installeres en elektrisk platetopp over ovnen, skal platetoppens og ovnens elektriske tilkobling av sikkerhetsgrunner utføres separat. Dette gjør det lettere å demontere ovnen om nødvendig.

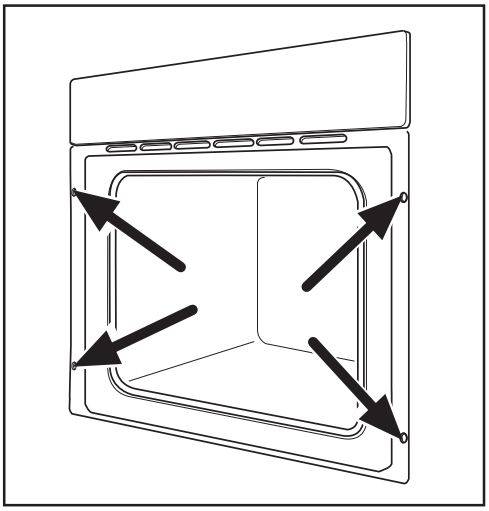


Fig. 10

Elektrisk tilkobling

Elektrisk installasjon **MÅ** utføres av autorisert innstallatør.
Før apparatet tilkobles:

1) kontrollér at hovedsikringen og ledningsnettet i boligen kan klare belastningen;
2) kontrollér at strømforsyningen er korrekt jordet i samsvar med gjeldende regler;
3) kontrollér at den dobbeltpolede bryteren som brukes i den elektriske tilkoblingen, lett kan nås når apparatet er bygd inn i skapelementet.

Apparatet leveres uten tilkoblingsledning. Det må derfor monteres en egnet ledning i samsvar med de tekniske spesifikasjonene. Ledningen skal være én av følgende typer: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Det må monteres et egnet støpsel på ledningen som tåler den belastningen som er oppgitt på merkeplaten. Støpselet skal settes i en egnet stikkontakt. Hvis apparatet tilkobles direkte til strømnettet, må det installeres en dobbeltpolet bryter mellom apparatet og strømforsyningen med en minimum kontaktåpning på 3 mm mellom bryterens kontakter, og bryteren skal være av en type som er dimensjonert til å klare belastningen i samsvar med gjeldende regler.
Tilkoblingsledningen skal plasseres på en slik måte at ingen deler av den kan nå en temperatur som er 50 °C høyere enn romtemperaturen.
Når tilkoblingen er utført, skal varmeelementene testes i ca. 3 minutter.

Tilkobling til rekkeklemmen

Apparatet er utstyrt med en 6-polet rekkeklemme (Fig. 11) som er beregnet for 400 V trefaset strømforsyning med nulleder. Rekkeklemmen kan tilpasses en annen strømforsyning ved å utføre tilkoblingen som vist på Fig. 12. Jordlederen skal tilkobles klemmen merket ⏚. Når tilkoblingen er utført, må ledningen sikres med ledningsklemmen.

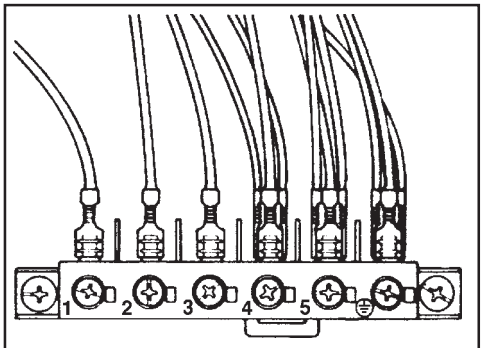


Fig. 11

Elektrisk tilkobling med platetopp

Ovnen kan tilkobles til platetopper som vist på side 36. Kontaktene for platetoppen er plassert på oversiden av ovnskabinettet. Platetoppene leveres komplett med tilkoblingsledninger for kokeplater/varmesoner og jordledning. Disse ledningene er utstyrt med plugger. Tilkobling av platetopp til ovnen utføres ved å sette disse pluggene i de tilsvarende kontaktene på ovnen.
Stikkontaktene er utformet på en slik måte at feilaktig tilkobling ikke er mulig.

Produsenten fraskriver seg ethvert ansvar dersom noen av disse sikkerhetsanvisningene ikke blir fulgt.

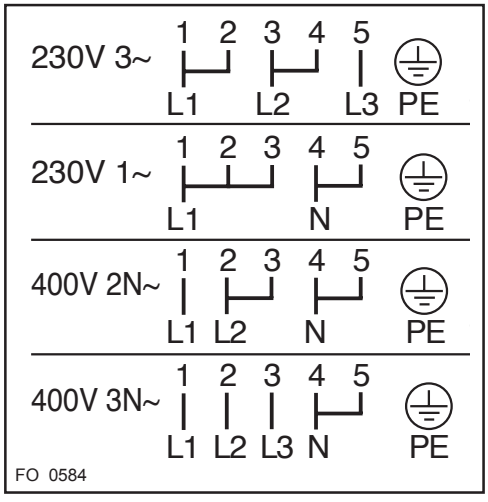


Fig. 12

Electrolux Home Products
Risløkkveien 2
0508 Oslo
Tlf. 81530222

e-mail: eha@electrolux.no
Internet: www.electrolux.no